



Warncke's

FRISCHESEITEN

Ausgabe November



Seite 2

Das neue Azubitrio in Neu Wulmstorf

Seite 4

Die November-Highlights an unserer Käsetheke

Seite 8

Kreative Rezepte für die Weihnachtsbäckerei

Liebe Kunden,
der Winterzauber und das Weihnachtsfest rücken mit großen Schritten näher und auch in unseren Märkten bestimmen nach und nach die exklusiven Festtagsspezialitäten die Sortimentsgestaltung. Egal ob vitaminreiche Zitrusfrüchte und Nüsse, verführerisches Gebäck oder bestes Fleisch von unserer Bedientheke –

in Warncke's EDEKA Frischecenter erhalten Sie ab sofort alles, um die Winterzeit mit wahren Genussmomenten zu erleben. Blättern Sie einfach in Ruhe weiter und lassen Sie sich inspirieren. Lernen Sie zudem unsere neuen Azubis im Markt in Neu Wulmstorf kennen und blicken Sie zusammen mit Abteilungsleiterin Helena

Aslan hinter die Kulissen der Molke-
reiprodukteabteilung in Neugraben.
Außerdem erfahren Sie Neues aus unserer BACKBUDE, dem Nordblick sowie alles über vergangene und kommende Veranstaltungen in unseren Märkten.

Viel Spaß beim Stöbern wünscht Ihnen
Ihr Warncke's EDEKA Frischecenter!

Ihr Team von Warncke's EDEKA Frischecenter

Wulmstorfer Wiesen 2 in Neu Wulmstorf und Süderelbering 1 in Hamburg / Neugraben
www.edeka-warncke.de • Warncke's EDEKA Frischecenter



Dreifache Nachwuchs-Power in Neu Wulmstorf

Nachdem wir Ihnen in der September-Ausgabe unserer Frischeseiten bereits die neuen Azubis in unserem Markt in Neugraben vorgestellt haben, richten wir den Blick nun ein paar Kilometer weiter nach Neu Wulmstorf, wo mit Denise Mehrholz, Jeremy Schubert und David Köpke ebenfalls drei motivierte Nachwuchskräfte die Chance bekommen, in Warncke's EDEKA Frischecenter den Alltag im Lebensmitteleinzelhandel von der Pike auf kennenzulernen und im Anschluss an ihre Ausbildung ein fester Bestandteil der großen „Warncke-Familie“ zu werden.

Denise Mehrholz - Start in ein neues Abenteuer

Die 22-Jährige startete am 1. August dieses Jahres ihre Ausbildung zur Verkäuferin, nachdem sie zuvor als Sozialassistentin gearbeitet hatte. „Nach meinem Realschulabschluss habe ich mich im sozialen Bereich versucht, irgendwann wollte ich jedoch eine Veränderung. Die Chance, in Warncke's EDEKA Frischecenter zu arbeiten, hat sich dann eher zufällig ergeben, nach kurzer Zeit habe ich jedoch schon bemerkt, dass ich die richtige Entscheidung getroffen habe“, so die Staderin, die zusammen mit ihrem Freund nach Neugraben gezogen ist. Denise Mehrholz schnuppert derzeit in alle Abteilungen des Marktes hinein und gewinnt mehr und mehr an Sicherheit im ihr noch etwas unbekannten Terrain: „Egal ob im Kassenbereich, beim Verräumen der Ware oder da, wo ich grad gebraucht werde – die Arbeit ist abwechslungsreich und macht Spaß. Ich fühle mich hier sehr wohl und freue mich auf die kommenden Aufgaben.“

Jeremy Schubert - der Sechser im Lotto

Der 17-Jährige ist für Warncke's EDEKA Frischecenter ein wahrer Segen, denn er verstärkt die Fleischerei in Neu Wulmstorf. Das freut besonders den Abteilungsleiter Jan Spieckermann. „Einen Fleischerlehrling zu finden ist heute wie ein Sechser im Lotto. Es will anscheinend niemand mehr machen und daher sind wir besonders froh, Jeremy in unseren Reihen begrüßen zu können“, freut sich der Fleischexperte. Nach seinem Hauptschulabschluss absolvierte Jeremy Schubert zunächst ein viermonatiges Praktikum in Neu Wulmstorf, bei dem er Blut leckte und letztlich die Entscheidung fällte, den Schritt in die Ausbildung in der Fleischerei zu wagen. „Das ganze Drum und Dran macht mir super viel Spaß. Sei es die Einhaltung der Hygienevorschriften, das Erlernen von Schnitttechniken oder der Kundenkontakt beim Verkauf – alles hat seinen Reiz und erfüllt mich“, so Schubert, der auch nach dem Abschluss seiner dreijährigen Ausbildung gerne weiter in der Fleischerei von Warncke's EDEKA Frischecenter arbeiten möchte.



David Köpke - probieren geht über studieren

Der sympathische Buxtehuder hat trotz seiner zarten 19 Jahre bereits vieles ausprobiert, bevor er für sich selbst erkannte, dass der Lebensmittelbereich am besten zu ihm passt. „Nach meinem Realschulabschluss habe ich eine berufsbildende Schule besucht. Während dieser Zeit habe ich einige Praktika absolviert. Als Dachdecker, Koch, Altenpfleger, Erzieher usw. Am besten hat es mir letztlich im Einzelhandel gefallen“, erklärt der sportbegeisterte angehende Einzelhandelskaufmann. Nachdem Köpke die passende Branche für sich gefunden hatte, bewarb er sich in Warncke's EDEKA Frischecenter und bekam nach einem zweiwöchigen Praktikum die Chance auf eine Ausbildung im Markt. „Am Anfang hatte ich etwas Probleme mit dem harten, achtstündigen Berufsalltag, aber mittlerweile habe ich mich daran gewöhnt. Während meiner Ausbildung werde ich nach und nach alle wichtigen Abteilungen durchlaufen. Derzeit bin ich häufig an der Kasse tätig, schneide Obst für unsere Convenience-Produkte und mache sauber. Die Tage sind sehr abwechslungsreich und die Arbeit sowie der Kontakt zu den Kollegen und den Kunden machen mir sehr viel Freude. Ich bin also rundum zufrieden und freue mich auf alles, was kommt“, so David Köpke.



Bestenehrung für Marcel Gottschling

Große Freude in Neu Wulmstorf. Als erster Azubi in der Geschichte von Warncke's EDEKA Frischecenter wurde Marcel Gottschling von der EDEKA Nord für seine hervorragenden Leistungen während seiner Ausbildung zum Verkäufer ausgezeichnet. Zusammen mit Marktinhaber Wilfried Warncke und Neugraben-Geschäftsführerin Stephanie Beier bekam der 18-Jährige im Rahmen der Bestenehrung in feierlichem Rahmen eine offizielle Urkunde und ließ sich im Anschluss voller Stolz mit seinen beiden Vorgesetzten ablichten.

Marcel Gottschling startete seine Ausbildung in Warncke's EDEKA Frischecenter im Dezember 2016 und überzeugte seither stets durch seinen Ehrgeiz und seinen Fleiß. Großen Anteil an Gottschlings hervorragender Entwicklung hat auch Stephanie Beier, sie ist zudem in beiden Märkten für die Auszubildenden zuständig, die ihren Zögling in den höchsten Tönen lobt. „Marcel ist ohne Übertreibung ein Vorzeige-Azubi. Er kennt sich bestens aus und ich fordere ihn sehr gerne, weil ich weiß, dass er gut ist. Ich schenke ihm viel Vertrauen, denn ich kann mich guten Gewissens auf ihn verlassen. Er kann in dieser Branche noch viel erreichen, ich persönlich sehe ihn in Zukunft sogar als Marktleiter“, sagt Beier dem frisch gebackenen Verkäufer eine steile Karriere im Einzelhandel voraus.



Azubi-Starten bereit für die Challenge

Neue Azubis, neue Challenge – so lautet das Motto in Warncke's EDEKA Frischecenter. Nachdem zu Beginn des Jahres bereits die etablierten Azubis Laura Schubert, Nathalie Appel und Nico Baars an der großen Azubi-Challenge der EDEKA teilnahmen und am Ende sogar unter den besten zehn landeten, steht nun mit den im August frisch gestarteten Azubis Nina Burmester, Mandy Schmitdke und Philipp Berendsen ein neues Trio bereit, das sich bei der Challenge mit kreativsten und engagiertesten Azubis aus ganz Norddeutschland messen will.

Die Azubi-Challenge ist ein zwölfwöchiges Format für Auszubildende, das begleitend zum Arbeitsalltag abläuft. Im Verlauf der zwölf Wochen entwickeln die Azubis in Kleingruppen Projektideen und setzen diese innerhalb ihres Unternehmens ganz oder teilweise um. Die Ergebnisse der Projekte werden im Anschluss von einer Fachjury bewertet. Erfahrene Mitarbeiter oder Auszubildende werden als Mentoren eingebunden. So wird aktiv eine Kultur der Ausbildung und Zusammenarbeit gefördert, die gleichzeitig auch den Wissensaustausch zwischen den verschiedenen Generationen im Unternehmen belebt.

„Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Azubis nicht nur zum Kaffeekochen oder zum Wareverräumen gebraucht werden, sondern es wird von der gesamten Führungsriege des Marktes stets darauf geachtet, dass die Auszubildenden ins Marktgeschehen integriert werden, um so ihre Stärken und Schwächen zu erkennen, dazulernen und sich als echte Teammitglieder zu fühlen. Die Azubis-Challenge ist dabei eine zusätzliche Gelegenheit für unsere Lehrlinge, sich persönlich weiterzuentwickeln, eigene Projekte ins Leben zu rufen und dadurch ihr Selbstbewusstsein

zu stärken“, erklärt Geschäftsführerin Stephanie Beier.

Als Mentorin für das Azubi-Trio Burmester, Schmitdke und Berendsen wird bei der neuen EDEKA-Azubi-Challenge Nathalie Appel fungieren, die sich derzeit im 3. Lehrjahr befindet und den Wettbewerb aus dem vergangenen Jahr bereits gut kennt. Welche Projekte das Quartett am Ende entwickelt und umsetzt, erfahren Sie natürlich in den nächsten Ausgaben der Frischeseiten.





Helena Aslan - von der Schuhverkäuferin zur MoPro-Leiterin

Wenn man Helena Aslan bei der Arbeit beobachtet, ist ihre Leidenschaft für die Molkereiprodukte in Warncke's EDEKA Frischcenter direkt spürbar. Seit der Eröffnung des Marktes im September 2017 zieht die 25-Jährige in der MoPro-Abteilung die Fäden und hat zusammen mit ihren Kolleginnen Julia Alger und Sabrina Stagnari dafür gesorgt, dass die Abteilung sich in den vergangenen Monaten zu einem echten Kundenmagnet entwickelt hat. Und das, obwohl Helena Aslan zuvor als Schuhverkäuferin und Mitarbeiterin in einer Tankstelle nur wenig Berührungspunkte mit dem Lebensmitteleinzelhandel hatte. „Ich bin ins kalte Wasser gesprungen. Man kann es Learning by Doing“ nennen. Ich musste mich erst einmal hineinfuchsen, habe aber ziemlich schnell erkannt, worauf es bei der Arbeit in dieser Abteilung ankommt. In der Anfangszeit nach der Eröffnung war der Kundenzulauf ziemlich gering und wir mussten uns daher Gedanken machen, wie wir das ändern können. Wir haben uns zusammen mit unserer Chefin Frau Beier beraten und haben dann direkt gehandelt“, erklärt die Neugrabenerin.

Zunächst wurde das Sortiment deutlich erweitert und auch die Struktur in der Abteilung wurde nach und nach geändert. „Wir haben eine größere Auswahl an Produkten bestellt und die jeweiligen Kühlschränke thematisch geordnet. Beispielsweise hat der Naturjoghurt jetzt ein eigenes Fach, es gibt einen eigenen Bioblock und auch die restlichen Produkte sind übersichtlich angeordnet und somit leicht zu finden“, so Aslan. Dass die Veränderungen sich bewährt haben, zeigt sich daran, dass die MoPro-Abteilung im Markt nun viel stärker frequentiert wird und auch das Feedback der Kunden durchweg positiv ist.

„Der Verkauf läuft viel besser und das bereitet mir und meinen Kolleginnen natürlich große Freude. Immer wieder kommen zufriedene Kunden auf uns zu. Manchmal haben diese auch einen speziellen Wunsch, den wir natürlich gerne versuchen zu erfüllen. Wie zum Beispiel den einer Stammkundin, die bei



jedem Einkauf den kalten Kaffee-to-go von Gut&Günstig verfügbar haben möchte. Sollten in Zukunft weitere Extrabestellungen gewünscht werden, dann setzen wir gerne alle Hebel in Bewegung, um das gewünschte Produkt an den Kunden zu bringen“, verspricht die Frischexpertin, die jeden Tag frische Ware bestellt und natürlich genau auf Mindesthaltbarkeit und Qualität aller Produkte achtet.

Insgesamt fühlt sich Helena Aslan pudelwohl in Warncke's EDEKA Frischcenter und sie will sich auch in Zukunft voll einbringen, um ihre Abteilung und den gesamten Markt voranzubringen. „Ich komme gerne zur Arbeit, habe Spaß mit den Kunden und meinen Kollegen und es ist schön zu sehen, dass sich der Markt immer besser entwickelt. Wir werden hier sicher auch in Zukunft noch einiges bewegen.“



Unsere Käseexperten empfehlen ihre Novemberhighlights

In unserer neuen Rubrik empfehlen ab sofort unsere Mitarbeiter die Schätze aus ihren Abteilungen. Den Start machen unsere Experten von der Käsetheke. Abteilungsleiterin und Käsesommelière Lilija Scheller stellt Ihnen verschiedene Käsesorten von der Jithofer Käserei aus Bargstedt genauer vor und sagt Ihnen, warum Sie die regionalen Produkte von Jithofer unbedingt probieren sollten.



Der Jithofer Ringelblumenlaib

Lilija Scheller: „Der Ringelblumenkäse ein halbfester Schnittkäse mit einer essbaren Blütenrinde. Der Käse ist mild-würzig und kann zusammen mit einem lieblichen Rotwein genossen werden. Während meiner Ausbildung zur Käsesommelière habe ich diesen Käse in der Jithofer Käserei selbst herstellen dürfen und weiß daher um seine exzellente Qualität.“



Der Jithofer Hamburger Pfeffersack

„Wie der Name schon sagt, ist der Hamburger Pfeffersack ein würziger Schnittkäse mit grünem Pfeffer und buntem Pfeffer auf der essbaren Rinde. Er schmeckt sehr gut zu Erdbeeren oder anderen Früchten oder zusammen mit einem trockenen Weißwein.“



Der Jithofer Camembert natur

„Der Camembert natur von Jithofer ist mild und sahnig. Er schmeckt pur, auf Brot oder als Bestandteil von überbackenen Gerichten. Als passendes Getränk zum Jithofer Camembert ist ein prickelnder Secco die perfekte Ergänzung.“



Der Jithofer Kräuterecke Provence

„Der Kräuterecke Provence ist ein mild-würziger Schnittkäse mit provenzalischer Note. Die Kräuterhaube ist ebenfalls essbar. Als passender Begleiter eignet sich, wie auch beim Jithofer mit Walnüssen und Kürbiskernen, ein trockener Weißwein.“



Der Jithofer mit Walnuss- und Kürbiskernen

„Die Spezialität aus Bargstedt ist ein Schnittkäse, der mit Walnüssen und Kürbiskernen verfeinert wird. Er besticht durch sein besonders intensives Nussaroma. Zusammen mit einem trockenen Weißwein wird der Genuss dieses Käses zu einem echten Erlebnis.“



Tolle Gewinne beim Beenster Malwettbewerb

Acht glückliche Gewinner konnten sich beim Malwettbewerb der holländischen Käserei Beenster über zwei originelle und kuschelweiche Kuschelkühe freuen. Im Rahmen des Wettbewerbs durften sich die Kleinen an der Käsetheke von Warncke's EDEKA Frischecenter ein lustiges Ausmalbild abholen, dass sie anschließend nach Herzenslust bunt gestalten und wieder an der Theke abgeben konnten. Die acht schönsten Werke wurden letztlich mit dem tierischen Preis belohnt, der den Kindern ein Leuchten in die Augen zauberte.





KÖSTLICHE BERLINER UND STOLLEN

Novemberzeit ist Berlinerzeit – natürlich auch in der BACKBUDE. Ab sofort sind in unserer Auslage wieder Berliner mit den verschiedensten Füllungen zu finden. Neben dem absoluten Klassiker, den Berlinern mit Erdbeerfüllung, sind auch die mit Himbeer-Johannisbeer-Marmelade oder Eierlikörfüllung eine Kostprobe wert. Der Renner sind allerdings die Irish-Cream-Berliner. „Unsere Berliner sind super frisch, super saftig und natürlich super lecker. Da sollte man unbedingt zugreifen“, schwärmt Budenboss Jennifer Löffke. Ebenfalls unverzichtbar, wenn sich die Festtage nähern, sind frische Stollen in zahlreichen Varianten und mit speziellen Füllungen, wie zum Beispiel Marzipan oder Nougat. Die echten Backschätze der Wintersaison warten in der BACKBUDE also nur darauf, von Ihnen genüsslich verspeist zu werden. Kommen Sie vorbei und greifen Sie zu. Unser Budenpersonal freut sich auf Sie und hilft bei Fragen und Wünschen natürlich gerne weiter.

GROSSES KINDERBACKEN IN DER BACKBUDE



Ihr wollt selbst zu kleinen Weihnachtsbäckern werden und eure eigenen leckeren Kekse für das Fest kreieren? Dann kommt in der Vorweihnachtszeit in der BACKBUDE in Neugraben vorbei und erlebt zusammen mit Jennifer Löffke einen unvergesslichen Nachmittag mit vielen Überraschungen. Das genaue Datum für das große Kinderbacken wird in Kürze bekannt gegeben. Weitere Informationen folgen dann in der nächsten Ausgabe unserer Frischeseiten.

EHRENAMTSFRÜHSTÜCK IN DER BACKBUDE

Reges Treiben herrschte am 15. September in der BACKBUDE während des beliebten Samstagsbrunches. Beim ersten Ehrenamtsfrühstück trafen sich rund 20 Gäste im gemütlichen BACKBUDEN-Café und genossen in geselliger Atmosphäre die Premierenveranstaltung. Bei einem herzhaften Frühstück mit Kaffee, Brötchen, Marmelade, Aufschnitt, Ei und vielem mehr gab es für alle Teilnehmer die Gelegenheit, sich mit anderen Ehrenamtlichen auszutauschen und mehr über das Ehrenamt zu erfahren. Da das Ehrenamtsfrühstück sehr gut angenommen wurde, steht bereits jetzt der Termin für die zweite Auflage fest. Am 23. März wird das 2. Ehrenamtsfrühstück stattfinden, zu dem alle Interessierten natürlich herzlich eingeladen sind.

die **BACKBUDE**

BUDEN-AKTIONEN IM NOVEMBER:

5. bis 10. November



Elbkruste
statt 2.66 €
für nur

1.99 €

12. bis 17. November 2018



5 Budis
statt 1.90 €
für nur

1.11 €

19. bis 24. November 2018



2 Berliner
kaufen,
1 Berliner gratis

26. bis 1. Dezember 2018



Frikadellen- oder
Schnitzelbaguette
mit 1 Kaffee
statt 5.35 €
für nur

3.99 €

BRUNCH JEDEN SAMSTAG VON 9 BIS 13 UHR

Reichhaltiges Büfett mit einer
großen Auswahl an
leckeren Speisen und
Getränken für nur

10.90 €



Kikok - ein Hähnchen, das wie früher schmeckt



Kunden können sich sicher sein: In Warncke's EDEKA Frischecenter erhalten sie ausschließlich beste Waren in ausgezeichneter Qualität. Das gilt ebenso für Geflügelfleisch. Aus diesem Grund finden Besucher in den Märkten das Kikok-Hähnchen und können mit gutem Gewissen zugreifen.

Beste Voraussetzungen

Die Ernährung der Kikok-Hähnchen folgt einem klaren Regelwerk und ist völlig mastfrei. Die Tiere nehmen ausschließlich Getreide zu sich wie Weizen, Sojaschrot und zu etwa 50 Prozent Mais. Dieser Hauptbestandteil ist der optimale Energielieferant und ermöglicht ihnen ein vitales Leben. Er ist außerdem die Ursache für die natürliche Färbung des Fleisches beziehungsweise dessen Haut. Daher stammt die häufige Bezeichnung „Maishähnchen“. Ein weiterer entscheidender Aspekt bei der Haltung ist der Lebensraum: Platz und Bewegung sind das A und O. Im Vergleich zu konventionellen Betrieben wird den Kikok-Hähnchen mehr Stallfläche geboten. In der Kombination mit dem reichhaltigen, aber leichten Futter werden ihre Instinkte geweckt, sodass sie umherlaufen, picken, scharren und ausgelassen im Sand baden.



Rein und frisch

Damit Kunden rundum sorglos genießen können, verzichten die Landwirte bei der Aufzucht vollständig auf Antibiotika. Dank der schonenden Fütterung und des ruhigen Umfeldes erfreut sich das liebe Federvieh häufig bester Gesundheit und ist wenig anfällig für Krankheiten. Durch dieses gewissenhafte Vorgehen ist ein Top-Zustand des Geflügels garantiert. Das schafft erstklassigen Geschmack. Denn dank des langsamen Wachstums der Tiere, ihrer täglichen Aktivitäten und des fett- und proteinreduzierten Futters wird der Kreislauf der Tiere entlastet. Das hat positive Auswirkungen auf die Qualität des Fleisches – es besticht durch einzigartige Aromen und eine feste Konsistenz, die Feinschmecker lieben. Ob das ganze Hähnchen, Brust, Keule oder Filet – es eignet sich ideal für eine ausgewogene, bewusste Ernährung! Sind Sie neugierig geworden? Marktbesucher in Warncke's EDEKA Frischecenter können beim freundlichen Team der Frischetheke mehr über das exzellente Produkt aus der Heimat erfahren und die kulinarischen Leckerbissen mit nach Hause nehmen. Ein wahrer Hochgenuss!

12. November
von 11 bis 14 Uhr

GRÜNKOHL MIT BREGENWURST

Lassen Sie sich im Nordblick von Koch Kevin Bode mit saisonalem Grünkohl verwöhnen. Dazu gibt es herzhafte Bregenwurst, Kassler und Salzkartoffeln.

Um Anmeldung wird gebeten.

6.50 €

22. November
von 11 bis 14 Uhr

ENTENBRUST MIT ROTKOHL

Sie haben Lust auf köstlich-zartes Entenfleisch? Dann sind Sie im Nordblick genau an der richtigen Adresse. Am 22. November können sich auf frisch zubereitete Entenbrust mit Rotkohl und Salzkartoffeln freuen. Dazu gibt es ein köstliches Rotweinjus.

Um Anmeldung wird gebeten.

8.50 €



Frisch, knackig und gesund in die kalte Jahreszeit



Zitrusfrüchte

Als Wunderwaffe gegen Erkältungen kommt die **Zitrone** häufig in Säften oder Tees zum Einsatz. Der saure Vitamin-C-Lieferant enthält wichtige Inhaltsstoffe wie Magnesium, Kalium und Kalzium. So sind bereits wenige Spritzer zum Fisch oder im Salatdressing eine Wohltat für den Organismus.

Schnell geschält sind die einzelnen Spalten der **Orange** ein beliebter Snack für zwischendurch. Und sie haben es in sich: Schon 100 Gramm enthalten ebenso viel Vitamin C wie eine Zitrone, bieten jedoch mehr Süße. Zum Verfeinern von deftigen Saucen eine ausgezeichnete Wahl.

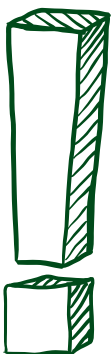
Orangefarben wie eine Apfelsine, aber viel kleiner – die **Kumquat** ist eine Besonderheit. Sie lässt sich mitsamt ihrer Schale schnell vernaschen und erfreut bewusste Genießer mit bitter-süßen Aromen. Zubereitet ergänzt sie milde Joghurtdesserts oder herzhaftes Wildmahlzeiten ideal.

Die **Limette** bringt Farbe ins Spiel. Mit herb-würzigen Nuancen und einem saftigen Fruchtfleisch voller Spurenelemente ist sie eine schmackhafte Alternative zu ihrer Schwester, der Zitrone. Auch Geflügel- oder Avocadogerichten verleiht sie eine besondere Note.



EDEKA ist dreistufig

Zitrusfrüchte aller Art überzeugen durch ihren hohen Vitamin-C-Anteil und ihre sogenannten Flavonoide, die zu den sekundären Pflanzenstoffen gehören und durch ihre vorkommende Menge die Wirkung des Vitamins C noch ver-



Was Sie über Zitrusfrüchte wissen sollten:

- Es gibt es 60 verschiedene Zitrusarten.
- Sie wachsen überwiegend im tropischen, subtropischen und Mittelmeergebiet.
- Ihr Inneres besteht aus süß bis saurem Fruchtfleisch. Die Schale enthält ätherische Öle.
- Die Früchte werden roh, als Zusatz zu Marmeladen etc. verzehrt oder zu Säften verarbeitet.
- Sie besitzen einen hohen Anteil an Vitamin C und Mineralstoffen.
- Sie sind Kälteempfindlich. Bei 2 °C werden sie bitter. Optimal lagern sie bei 7 °C.



Orangen zu Discounter-Preisen



Mittelklasse

Fazit: Für jeden Geschmack das Richtige – egal ob preisniedrig. Warncke's EDEKA Frischecenter ist für jeden was dabei.



Nüsse, Kerne und Co.

Klein, aber fein sind Haselnüsse. Naschkatzen lieben sie in Pralinen oder mit Schokolade umhüllt. Sie glänzen aber ebenso im Studentenfutter oder in verschiedenen Kuchen. Ein Pluspunkt sind ihre tollen Werte an Mineralien und Eiweiß.

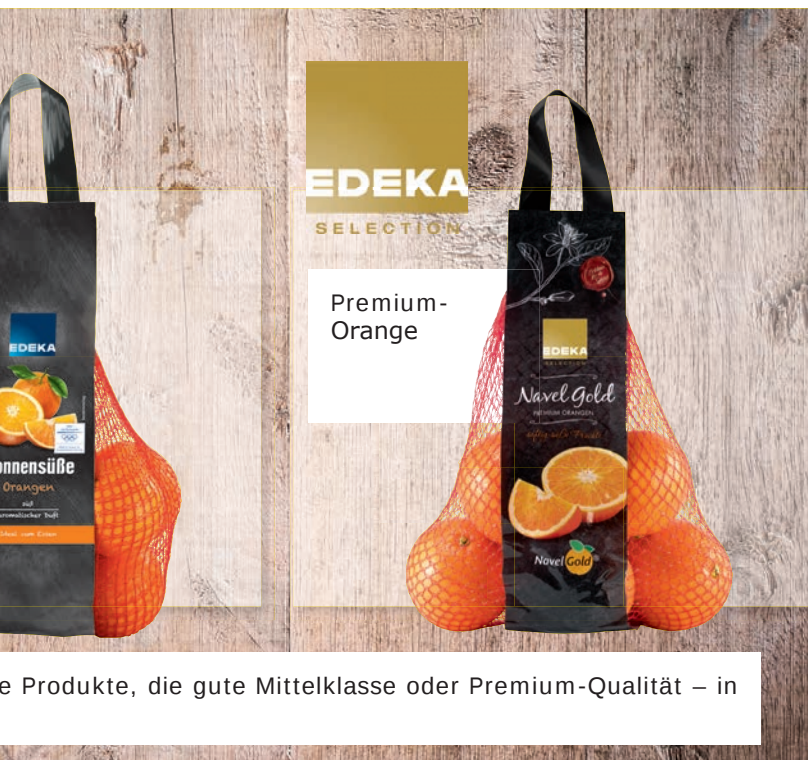
Mit ihren leicht herben Noten verführen Walnüsse jedes Jahr aufs Neue. Pur als Snack, in würzigem Gebäck oder als Beilage zu Geflügel, Wild und Käse kommen sie hervorragend zur Geltung und versorgen den Körper mit einem hohen Anteil an wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Bei der „Königin der Nüsse“ greifen selbst Gesundheitsbewusste gern zu.

Mit ihren einzigartigen Aromen ermöglicht die Macadamia-Nuss ein besonderes Geschmackserlebnis. Ihr hoher Fettgehalt kommt vor allem durch die gesunden, ungesättigten Fettsäuren zustande. Ein köstlicher Power-Snack.

Die Kerne der Mandel dürfen im Winter keinesfalls fehlen. Denn bei Groß und Klein versprechen sie großen Knabberspaß zu jeder Gelegenheit und haben im Marzipan ihren großen Auftritt. Auch als Speiseöl verleihen die Mandeln den unterschiedlichsten Back- und Kochgerichten einen Extra-Pfiff.



vielfachen. Egal ob Limetten, Clementinen, Orangen, Grapefruit, Mandarinen oder Zitronen – alle liefern durch ihre Inhaltsstoffe ein für unseren Körper wichtiges Paket an Vitaminen und Antioxidantien. Greifen Sie zu und tun Sie Ihrem Körper insbesondere in der Erkältungszeit Gutes!



e Produkte, die gute Mittelklasse oder Premium-Qualität – in





It's Tea Time

Wenn die Tage grauer und kälter werden und sich das Leben immer mehr in die eigenen vier Wände verlagert, dann wärmt und entspannt man sich gerne bei einer Tasse Tee. Für das perfekte Wohlfühlerlebnis und den idealen Geschmack gibt es dabei einiges zu beachten, denn Tee ist nicht gleich Tee. Bei der Zubereitung der verschiedenen Sorten gilt es, Fingerspitzengefühl zu bewahren. Wassertemperatur und Ziehzeiten sind dabei besonders zu beachten. Genaue Zahlen und Fakten, damit Ihr Tee zum echten Geschmackserlebnis wird, erfahren sie hier. Eine große Auswahl an leckeren Tees erhalten sie natürlich in Warncke's EDEKA Frischecenter.

Anderer Tee, anderer Charakter

Schwarzer Tee

Auf einen Löffel Schwarztee gehört eine Tasse heißes Wasser, das beim Aufgießen nicht mehr sprudeln sollte. Am besten hat es eine Temperatur von 95 Grad Celsius. Für einen Darjeeling aus erster Ernte darf das Wasser sogar nur um die 90 Grad Celsius beim Aufgießen haben, er sollte zwei, drei Minuten ziehen. Ein Darjeeling aus zweiter Ernte dagegen verträgt gut Wasser, das knapp unter 100 Grad Celsius heiß ist, worin er drei, vier Minuten ziehen sollte. Schwarzen Tee lässt man grundsätzlich nicht länger als fünf Minuten ziehen, andernfalls

würde er bitter werden. Außerdem gilt: Je kürzer er zieht, desto anregender wirkt Schwarzer Tee auf die Verdauung.

Grüner Tee

Grüner Tee wird mit deutlich kühlerem Wasser aufgegossen als schwarzer Tee: Ideal sind Wassertemperaturen zwischen 70 und 80 Grad Celsius. Grüner Tee darf gerne mehrere Male aufgegossen werden, er wird dabei nicht bitter, entwickelt dafür jedoch stets neue Geschmacksnoten. Experten empfehlen häufig den zweiten Aufguss als den besten!

Kräutertee

Kräutertee wird mit heißem Wasser um die 100 Grad Celsius aufgegossen. Damit alle guten Inhaltsstoffe aus den Kräutern in das Teewasser übergehen, lässt man Kräutertee ruhig für 5 bis 15 Minuten ziehen.

Früchtetee

Auch Früchte übergießt man mit sprudelndem Wasser und lässt den Aufguss für längere Zeit ziehen, mindestens eine Viertelstunde empfehlen wir. Früchtetee kann heiß und kalt genossen werden.





die BACKBUDE

Kreative Rezepte für die Weihnachtsbäckerei

Die Advents- und Weihnachtszeit ist ohne den Duft von frisch gebackenen Plätzchen einfach undenkbar. Gemeinsam mit Groß und Klein wird dann die Küche zu einer Weihnachtsbackstube umfunktioniert – mit köstlichen Naschereien und viel Spaß inklusive. Warncke's EDEKA Frischecenter hat zwei kreative und vor allem leckere Rezepte für Sie herausgesucht, mit denen die Vorfreude auf das Fest garantiert zu einem echten Hochgenuss wird.



Würzige Adventsküchlein

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Butter, 1 Päckchen Vanillinzucker, 220 g Zucker, 4 Eier, 250 ml Milch, 1 TL Lebkuchengewürz, 1 Prise Nelkenpulver, 1 TL Zimt, 400 g Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver, 30 g gemahlene Mandeln, 50 g Zitronat, 25 g Kakaopulver, 30 g Cashewkerne, 50 g Cranberrys

Außerdem:

etwas Butter oder Margarine, Paniermehl, Puderzucker

Zubereitung:

Ein Muffinblech oder 12 hitzebeständige Gläser (Inhalt: bis zu 170 ml) mit der weichen Butter einfetten, mit dem Paniermehl ausstreuen. Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 170 °C) vorheizen. Butter in Stückchen in eine Rührschüssel füllen und mit einem Mixer solange verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Vanillinzucker, Zucker sowie Gewürze zugeben und vermengen. Danach Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao hinzsieben. Im Anschluss Milch in die Menge einarbeiten. Cashewkerne, Zitronat und Cranberrys klein hacken, alles mit Mandeln unterheben. Teig in die vorbereiteten Gefäße füllen, im Anschluss glattstreichen. Gläser auf den Rost stellen oder Muffinblech in den Ofen schieben. Alles für 30 Minuten backen. Nach der Stäbchenprobe Kuchen aus dem Ofen holen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen, aus den Gläsern oder Mulden lösen und mit etwas Puderzucker bestreut servieren.

Plätzchenlollis

Zutaten:

500 g Weizenmehl, 250 g Butter, 125 g Zucker, 2 Packungen Orange-Back (Orangenabrieb), Ei, 200 g Puderzucker, Eiweiß, 2 TL Zitronensaft, Lebensmittelfarbe, Zuckerperlen, Puderzucker, Schokoladenguss, Verschiedenes zum Verzieren

Zubereitung:

Mehl, Butter in Stückchen, Zucker, Orange-Back und Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Weihnachtsmotive (Engel, Sterne, Flügel, Tannenbäume) ausstechen. Holzspieße vorsichtig zu einem Drittel in die Kekse stechen. Lollis auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) ca. 15 Minuten backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen. Puderzucker sieben. Eiweiß, Puderzucker und Zitronensaft zu einem festen Guss verrühren. Ein Drittel Guss mit Lebensmittelfarbe mischen. Farbigen und weißen Guss in je einen Spritzbeutel füllen und Plätzchen mit Guss und Zuckerperlen und Süßem verzieren.





Mittwoch

28.

November

Neu Wulmstorf



15.- €
pro Person

Whisky Tasting

Mittwoch, 28. November, 19 Uhr

Eine der edelsten Spirituosen sollte auch einen passenden Rahmen erhalten. Daher bieten wir Ihnen in unserem Markt in Neu Wulmstorf bei wunderbaren Fingerfood-Speisen eine tolle Auswahl an erlesenen Whiskys an. Zudem wird ein Whiskyexperte durch den Abend führen, der mit spannenden Geschichten rund um die Whiskytradition und seinem umfassenden Fachwissen für Staunen sorgen wird. Freuen Sie sich auf einen garantiert hochinteressanten und absolut geschmackvollen Abend. Karten für das Tasting ab sofort an der Information in Neu Wulmstorf erhältlich.



Edelste Tröpfen und köstliche Häppchen beim Weinabend

Am 27. September wurde der gemütliche Sitzbereich im Nordblick in Warncke's EDEKA Frischecenter kurzerhand zur Wein- und Genussmeile umfunktioniert, auf der zahlreiche Freunde guten Weines beim Weinabend mit Holger Willy einen unvergesslichen Abend erlebten. Der Weinexperte von der Privatkellerei Rolf Willy aus Nordheim hatte die besten Erzeugnisse aus dem Portfolio der renommierten Weinkellerei im Gepäck und verwöhnte die gut gelaunten Gäste mit Weiß-, Rosé- und Rotweinen sowie einem auserwählten Sekt. Ganz besonders überzeugen konnte die Besuchern dabei der trockene Rotwein Bockstark. Im Barrique gereift macht der Wein seinem Namen alle Ehre. Eine bockstarke, kräftige, dunkelrote Farbe. Bockstark in der Nase mit Auszügen von schwarzen Beeren, Süßholz, Kaffee und Bitterschokolade.

Bei all den Verkostungen der köstlichen Weine durfte natürlich auch eine ordentliche Stärkung nicht fehlen. Nordblick-Koch Kevin Bode griff dafür zusammen mit seinen Kollegen aus der Fleisch-, Wurst- und Käseabteilung wieder ganz tief in die Trickkiste und zauberte eine atemberaubende Vielfalt an leckerem Fingerfood. Egal ob Lachsrollchen mit Dill, Fleischspieße oder eine Auswahl an frischen Käsesorten sowie frischem Obst – hier war für jeden etwas dabei. Somit entwickelte sich ein stimmungsvoller Abend, an dem die Gäste echte Genusshighlights in geselliger Runde erlebten und gleichzeitig viel Neues über Wein von Experte Holger Willy erfuhren.



12-20 Uhr

3.-8.

Dezember

Neugraben

Großer Weihnachtsmarkt in Neugraben

Warncke's EDEKA Frischecenter versüßt Ihnen die Vorweihnachtszeit mit einem stilechten Weihnachtsmarkt auf dem Parkplatzgelände vor dem Markt. Vom 3. bis 8. Dezember gibt es dort täglich von 12 bis 20 Uhr all das, was die Vorweihnachtszeit zu einem echten Genuss macht. Ob frischer Glühwein, goldbraune Bratwürste oder süße Verführungen – kommen Sie vorbei, schlendern Sie von Stand zu Stand und genießen Sie den köstlichen Winterzauber in vollen Zügen.



Donnerstag

6.

Dezember

in unseren
Märkten

Der Nikolaus kommt in unsere Märkte

Schuhe putzen, in Warncke's EDEKA Frischecenter in Neugraben und Neu Wulmstorf abgeben und vom Nikolaus beschenkt werden. In der Zeit vom 30. November bis 4. Dezember könnt ihr eure frisch geputzten Stiefel in unseren Märkten abgeben und euch bei der Abholung am Nikolaustag über eine süße Überraschung freuen. Seid dabei und nehmt euren prall gefüllten Stiefel am 6. Dezember vom Nikolaus höchstpersönlich entgegen. Mehr Informationen erhalten Sie in unseren Märkten.



Schwarze und Schlichte - eine Brennerei mit langer Tradition

Die Firma Schwarze und Schlichte Markenvertrieb zählt heute zu den fünf ältesten inhabergeführten Unternehmen in Deutschland. Im Betrieb ist man stolz auf diese lange Historie, die im Jahr 1664 mit der ersten urkundlichen Erwähnung von „Swartens Hoff und Brennhaus“ begann. Seit 1738 hat die Brennerfamilie Schwarze ihren Stammsitz in Oelde in Westfalen. In der Familiengesellschaft Schwarze und Schlichte vereinen sich die Traditionen der westfälischen Kornbrennerei Friedr. Schwarze aus Oelde und der im Jahre 1990 übernommenen Steinhägerbrennerei Schlichte aus Steinhagen.

Seit zwölf Generationen im Familienbesitz, ist es dem Unternehmen sehr wichtig, den Bezug zur Region, zu den Menschen und zu den Mitarbeitern nie zu verlieren. Mit seinen sorgfältigen Qualitätsproduktion will Schwarze und Schlichte ein Höchstmaß

an Vertrauen in seine Marken gewährleisten. Bei der Herstellung seiner Produkte setzt das Unternehmen daher auf heimische und internationale Rohstoffe bester Qualität.

Als deutscher Spirituosenhersteller mit einem breit angelegten Portfolio etablierter Marken verfolgt Schwarze und Schlichte neben den nationalen und internationalen Marken eine intensive Pflege regionaler Traditionsmarken, mit denen sich die Verbraucher in hohem Maße identifizieren. Die herausragende Qualität der Produkte beruht auf einer durch Jahrhunderte erworbenen Brenntradition, die in der Familie von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Noch heute wird in der hauseigenen Brennerei des Betriebes nach bewährter Methode aufwendig und mit viel Zeit und Handarbeit gebrannt, destilliert und mazeriert. Das Ergebnis sind Spirituosen von einzigartigem Geschmack und bester Qualität. Probieren lohnt sich!



SCHWARZE UND SCHLICHTE
GMBH

Verkostungen des BARRACUDA STORM und BARRACUDA SPICED RUM finden an folgenden Tagen jeweils zwischen 16 und 20 Uhr statt:*

Freitag

30.

November

Neu Wulmsdorf

Samstag

1.

Dezember

Neugraben

BARRACUDA STORM



- ◆ 4cl Barracuda
- ◆ 10-15 cl Ginger Beer
- ◆ 2 cl Limettensaft



BARRACUDA
SPICED RUM WITH A BITE

DER EINZIGE SPICED RUM MIT BISS
#WITHABITE

100% KARIBISCHER RUM

VOLUMINÖSER GESCHMACK EXOTISCHER
FRÜCHTE MIT DER SCHÄRFE DER CHILI

SCHARFER ABGANG, DER SELBST
DER MISCHUNG STANDHÄLT

IDEAL MIT COLA ODER GINGER BEER

* An der Verkostung können alle Interessierten ohne Anmeldung teilnehmen.

NEU

Neu im Regal in Warncke's Frischecenter

Ein sanftes Trio für schöne Haut



Entdecken Sie in Warncke's EDEKA Frischecenter mit den Duschgelen von Nature Box eine echte Pflegeinnovation für Ihre Haut. Die drei Duschgele von Nature Box in den Sorten Kokosnuss-Öl, Aprikosen-Öl und Avocado-Öl, hergestellt mit 100% kaltgepressten Ölen und ohne Parabene und künstliche Farbstoffe, sind perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse unterschiedlicher Hauttypen. Sie allesamt reinigen, pflegen und verschönern die Haut im Handumdrehen und sorgen für strahlende Pflege, Geschmeidigkeit, Feuchtigkeitsbalance und Frische. Trockene Haut ist nach der Benutzung der Duschgele von Nature-Box-Geschichte. Finden Sie Ihr perfektes Nature-Box-Duschgel und verleihen Sie Ihrer Haut 100% Schönheit.

Dänische Delikatessen für Ihren Burger

Sie wollen sich einen köstlichen Burger oder Hotdog selbst zubereiten und suchen dafür noch die richtigen Burger Buns? Warncke's EDEKA Frischecenter schafft Abhilfe und sorgt mit den neuen Burger Buns des dänischen Backwarenherstellers Kohberg dafür, dass Ihre Burger und Hotdogs von oben und unten garantiert in die fluffigsten und köstlichsten Burgerbrötchen eingebettet sind. Kohberg bietet eine abwechslungsreiche Range an köstlichen Burger und Hotdog Buns. Ob klein oder groß, mit Sesam oder ohne, helle oder dunkle Variante und sogar als Bio-Bun – Kohberg bietet garantiert die richtigen Buns, um dem aktuellen Trend nach Burgern nachzukommen.



Mit jedem Löffel ein Gaumenschmaus

Die neue Fliegerbeersuppe mit Apfelstücken von Natur Werk enthält nur feine, natürliche Zutaten und schmeckt daher besonders lecker. Nach kurzem, schonendem Erhitzen auf dem Herd oder in der Mikrowelle ist sie schon fertig zum Genießen und damit die perfekte warme Mahlzeit, wenn es mal schnell gehen muss. Die Cremesuppen von Natur Werk sind glutenfrei, vegetarisch und fein abgeschmeckt. Die Zutatenliste ist schlank und kommt ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe aus. All das schmeckt man bereits beim ersten Löffel. Probieren lohnt sich!

1

24

*Türchen, die
Vorfreude wecken*

7

Tipp:

Haben Sie schon einmal an Pyramidenpäckchen gewagt? Nehmen Sie dafür einfach ein Papier zur Hand. Zeichnen Sie zunächst ein Quadrat mit vier gleichschenkligen Dreiecken an jeder Seite und verwenden Sie die Ecken, um die Faltmarken zu kennzeichnen. Mit ein wenig Geschick und etwas Klebstoff gelingt das Päckchen kinderleicht!

13



Adventskalender – mit persönlicher Note

Zum Glück bleiben uns noch ein paar Wochen bis zum großen Fest der Liebe. Und wer sein Tüftlertalent noch ein wenig ausbauen möchte, für den ist ein selbst gemachter Adventskalender die ideale Lösung. Probieren Sie es aus! Vorgeformte Schokolade aus perforierten Türchen hervorzuholen ist schon eine nette Art, die Vorfreude bis zum Weihnachtsfest aufleben zu lassen, aber das geht noch besser! Stapelchips- oder Toilettenpapierrollen lassen sich hübsch mit Geschenkpapier oder Serviettenornamenten bekleben und geben mit ein paar dekorativen Schleifen, Glitter, Konfetti und Co eine ansehnliche und überaus individuelle Adventsschachtel ab. Handgeschriebene oder gedruckte Zahlen nicht vergessen – und schon ist der Kalender bereit, mit Freude gefüllt zu werden.

Alle Jahre wieder freuen wir uns im Winter auf das Weihnachtsfest. Während sich die einen voller Vorfreude auf eine köstliche und harmonische Adventszeit freuen, kommt für die anderen wieder alles viel zu plötzlich. Stress und Hektik in der Vorweihnachtszeit sind keine Seltenheit. Wer früh nach geeigneten Präsenten Ausschau hält, ist definitiv im Vorteil. Doch zugegeben, das perfekte Geschenk zu finden, ist kein Kinderspiel – oder doch? Wer seinen Liebsten eine besondere Freude bereiten möchte, der setzt auf persönliche und individuelle Geschenkideen. Der Trend geht zum Selbstgemachten: Ob Seifen, Marmeladen, Liköre oder andere liebevoll durchdachte Geschenke mit dem Prädikat „aus Liebe gemacht“ – wer etwas Besonderes schenken möchte, der setzt auf individuelle Kreativität und natürlich ein gewisse Portion Menschenkenntnis.

6

12

18

24

5

11



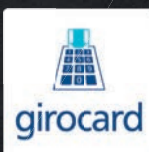
Tütchen statt Türchen

Diese attraktive und umweltschonende Variante des Adventskalenders zeichnet sich durch den Einsatz von natürlichem Material aus: Etwas Packpapier, weißer und roter Tonkarton, ein dickerer Bindfaden und hölzerne Elemente unterstreichen den selbst gemachten Charakter. Ein sauberlich ausgeschnittenes Schneeflocken-, Rentier-, Elch-, Tannen- oder Schlittenmotiv sind der perfekte Eye-Catcher. Platziert an einem dekorativen Ast, der an der Wand hängt, macht dieser Adventskalender optisch schon einiges her.

Bargeldauszahlung gebührenfrei!



**Jetzt
schon ab
10 Euro**



**Ab einem Einkauf von 10 Euro
bis zu 200 Euro Bargeld abheben.**
(Nur bei Zahlung mit girocard)

Großer Weihnachtsmarkt

**VOM
3. BIS 8.
DEZEMBER**

**AUF DEM PARKPLATZ
UNTER DEM MARKT IN NEUGRABEN
TÄGLICH VON 12 BIS 20 UHR GEÖFFNET**

FÜR DAS LEIBLICHE WOHL STEHEN BEREIT:

- Bratwurst
- Glühwein und Punsch
- schokollierte Leckereien
- Crêpes und heiße Waffeln
- Schmalzbrote
- und vieles mehr...

TOLLE AKTIONEN:

- Weihnachtsmann-Sprechstunde
- Kekse und Nikolaushäuschen backen

Weitere Informationen gibt es in der nächsten Ausgabe.



Auflage: 29 860 Exemplare

Für die beiden Märkte in Hamburg/
Neugraben und Neu Wulmstorf

Impressum

Kostenlose Zustellung jeden Monat
samstags an alle erreichbaren Haus-
halte in der Region.

Herausgeber (v. i. S. d. P.):

Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Wulmstorfer Wiesen 2
21629 Neu Wulmstorf
Telefon: 0 40 / 52 98 26 00

Warncke's Frischecenter
Inhaber: Wilfried Warncke
Süderelbering 1
21149 Hamburg/Neugraben
Telefon: 040/42 94 38 38

Objektleitung/Druck:

ProExakt GmbH
Bahnhofstr. 17 38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung:

Sebastian Nickel
Tel.: (0 53 32) 96 86-486

Gestaltung und Anzeigensatz:

Nadine Spinzig
Tel.: (0 53 32) 96 86-54

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit 1800 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.